疫情下关于分餐制的思考与对策建议

刘晓洁[1]　宗　耕[2]　陈萌山[3]　程书波[4*]

1 中国科学院地理科学与资源研究所 北京 100101
2 中国科学院上海营养与健康研究所 上海 200031
3 国家食物与营养咨询委员会 北京 100081
4 河南理工大学 安全与应急管理研究中心 焦作 454000

DOI　10.16418/j.issn.1000-3045.20200915001

2020 年初以来，新冠肺炎疫情在全球肆虐，对我国经济社会发展的各方面造成不同程度的冲击，也使公众开始重新审视传统合餐饮食方式的科学合理性。在疫情影响下，公众对文明就餐的意识明显提高，对健康、安全的饮食需求增强，社会各界对实行分餐制的呼声上涨，这为推动分餐制的常态化提供了良好契机。

本文提到的合餐，是指传统的、多人围桌共食的就餐方式；分餐是与合餐相对应，在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式[1]。研究表明，我国早期就有从分餐制向合餐制转变的历史记载：原始社会食物的平均分配被广泛认为是分餐制的早期形式；商周秦汉时期，以“礼制”为依托，分餐制逐渐成熟。而魏晋南北朝时期，民族、文化等大融合为合餐制的产生创造条件；隋唐时期作为分餐制向合餐制转变的过渡期，坐具、坐姿等逐渐形成规范；两宋时期合餐制已成为社会主流[2,3]，并一直延续至今。当前，科学防疫使得公众愈发关注日常用餐的安全性，分餐制随即再次进入公众视野。

无论是从现代饮食文明习惯，还是从公共卫生或是营养健康的角度来看，分餐制作为“餐桌革命”与安全用餐发展的必然趋势[4]，对于改变公众用餐习惯、树立文明新风、普及科学饮食理念、提升自我卫生意识均具有重要意义。分餐制的实行，绝不仅是就餐形式的简单改变，而是涉及餐具、设施、菜单、菜品、装配、传送、上菜等系列要素流程的改变，甚至会带来整个服务流程链条的重构和重塑[1]。然而，由于推动中华烹饪文化的革新、推行与普及分餐制是传统饮食习惯与现代文明理念的一场博弈[5]，并且受公众用餐观念、餐饮业经营成本、疫情冲击等因素的复合影响，全面推广分餐制尚存在一些困难与挑战，需要积极引导、有序推进、多方联合、政策扶持、制度

*通讯作者
资助项目：国家自然科学基金专项（72042020），中国科学院重点部署项目（KJZD-EW-G20），国家自然科学基金优秀青年科学基金项目（81922060）
修改稿收到日期：2020年11月8日

约束。

1 传统合餐存在的问题与风险

传统合餐制的安全隐患不止会造成疾病传播，还带来健康隐患——加大了营养健康监控难度，不利于慢病防控和青少年健康饮食习惯的养成。

1.1 带来疾病传播的风险

传统合餐制在预防疾病方面存在明显不足，不符合文明健康的现代餐饮要求。当前，食源性疾病是全球最受关注的公共卫生问题之一。食源性疾病多由病毒、细菌或寄生虫等因素导致，是引起疾病或死亡的常见原因[6]。

合餐在一定程度上增加了人与人之间的体液接触，用餐者自身口、鼻腔内的细菌会通过勺、筷传到菜品中。而相当一部分消化道类、食源性疾病的“幕后推手”。例如，胃幽门螺旋杆菌、甲肝病毒、病毒性感冒、手足口病、口腔真菌感染等疾病的传播，是通过唾液、口腔出血、受感染的口腔黏膜等到达个体，因此存在用餐人群携带细菌交叉感染的风险。加之大多数传染病存在一定潜伏期，极易造成“一人感染，全家中招”的结果，为个体健康埋下较大安全隐患。2020年，国家副食品质量监督检验中心与杭州市疾控中心的“公筷实验”结果均显示，“非公筷”组剩余菜品的菌落总数全部高于“公筷”组，且均在1.3倍以上，个别菜品中的细菌含量甚至相差909倍之多①②。由此可见，合餐制对于维护公共卫生安全提出了挑战。

1.2 造成食物浪费

根据联合国粮食及农业组测算，全球生产的食物中1/3被浪费或损耗[7]。我国消费端的食物浪费不容忽视。传统合餐，因为就餐人数多，按照中国人“多点菜”的传统习惯，往往会造成剩余食物多。此外，由于是多人就餐，很多客人不会选择打包带走；特别是在宴会、聚餐等场合，食物浪费现象尤为严重。根据中国科学院相关课题组2015年对北京、上海、成都、拉萨4个城市餐饮业的调查显示，餐饮业食物浪费率高达12%[8]。这不仅对经济、社会、环境造成影响，更对我国粮食安全构成了风险[9]。因此，改变传统合餐制造成的食物浪费刻不容缓。

1.3 加大营养健康监控难度

合餐制不仅增加自我监控难度，也不利于对儿童、老年人等重点群体的营养健康管控。① 合餐制无法科学把握不同个体的营养摄取情况，难以直观观察并记录个体膳食摄入情况，增大了个体自我营养健康管理的难度。② 合餐为儿童偏食、挑食创造条件，不利于及时发现并纠正其不良饮食习惯[2]。对于其养成营养均衡、独立进食等饮食习惯存在一定难度。③ 老年人身体代谢减慢，免疫功能下降，是高血压、心脑血管疾病等的高发人群，更应加强饮食护理，如定量进餐、营养均衡与荤素搭配等。

2 推行分餐制面临的难点与挑战

2.1 传统合餐文化的影响根深蒂固

合餐制自唐代初步形成以来延续至今，历经千余年的演变与发展，已成为国人重要的饮食习惯[10]。合餐制的宴席更是被附加了诸多社会交往和情感交流的需求，既寓意着和谐、圆满，同时也蕴含着崇尚礼节、热情好客等理念。尤其是婚宴、生日宴等，均为特定范围、特定时间内，国人将合餐作为的重要社会活动媒介。

新中国成立以来，分餐制曾多次被提出[10]。例如，20世纪50年代兴起的“爱国卫生运动”、20世

① 科普中国 . 公筷、非公筷：11位专家的实验结果 . [2020-05-11]. https://www.sohu.com/a/394368046_723385.
② 中国新闻网 . 细菌909倍，实验对比结果惊人 . [2020-08-24]. http://world.hebnews.cn/2020-08/24/content_8071676.htm.

纪80年代肝炎流行、2003年“非典”疫情暴发等事件均促使分餐制被提出，但却未能得以普及（表1）。从深层次看，分餐制与合餐制在就餐方式、理念等方面均存在较大差异。分餐制的提出实际上是一次打破传统饮食习惯的革命性行动，是传统饮食习惯与现代文明理念的一次博弈，在一定程度上与“爱面子”“讲排场”的餐桌人情文化产生巨大的碰撞。因此，仅依靠舆论动员、媒体宣传或企业引导等单一的方式难以促使其真正改变。

2.2 部分传统特色菜品不适合分餐

中国传统饮食注重食物的“色、香、味、形、器”的协调，重视菜肴的造型和整体美感；菜品也经常被赋予一定的寓意。这充分体现传统饮食文化中精神与物质的统一——就餐过程为消费者带来味觉与视觉的双重享受。例如，“糖醋鲤鱼”寓意年年有余，“清蒸鲈鱼”寓意吉庆有余，“凤凰粟米羹”寓意金玉满堂，这些皆是通过食物造型来表达美好祝福。

正是这些特色菜品，不仅对色、香、味有严格要求，更讲究整体造型和完整性，加之品味的方式、进餐的节奏等均有特定的流程，导致实施分餐具有一定的困难。此外，餐前分餐可能会对菜品制作流程、菜品温度、整体造型、就餐传统礼仪带来一定程度影响。以鱼类菜品为例，相对“水煮鱼”等经切片处理后的菜品，以整条鱼造型呈现的菜品更注重制作流程、切分方式等，以避免由于口感、造型、服务等因素降低顾客满意度。

2.3 分餐制增加餐饮企业相关成本

餐饮企业成本主要包括店铺租金、人力、原材料、易耗品、水电等。分餐制的实施，需要在每客一套餐具的基础上增加2—3个碗碟，特殊情况亦需要提供更多的餐具，由此造成碗筷等易耗品增加，餐后洗消更多餐具也会导致水电成本增加。

就过程而言，分餐制要求餐饮企业的培训内容更加精细化，服务流程会更加繁琐，服务内容和服务时间延长，由此造成人力成本的增加。而据中国饭店协会发布的《2017年中国餐饮业年度报告》数据显示，一般行业员工年流失率为5%—20%，餐饮企业则超过25%，个别市场甚至高于57%[11]。分餐制下频繁的员工流动可能会进一步增加企业的培训成本，降低服务质量与队伍稳定性，导致企业运营成本增加，对其经济效益产生一定负面影响。

2.4 分餐制给餐饮企业经营带来的不确定性增加

（1）分餐制对服务提出了更高的要求。由于顾客的人数、口味、喜好、饭量等存在较大差异，服务环节容易出现失误，进而影响顾客用餐感受。如何提供精准化的服务以满足不同顾客的需求，成为餐饮企业

表1　新中国成立以来不同阶段分餐制的概况

时间	事件	目标	结果
20世纪50—70年代中期	“爱国卫生运动”	• 抵御外国细菌战 • 除“四害” • 防治疾病	• 全国范围内积极响应 • 阶段性实施分餐制和公筷制 • 改善饮食环境与饮食观念
20世纪80年代	肝炎流行	移风易俗	• 国宴开始实行分餐制 • 公众仍以合餐为主
2003年	“非典”疫情暴发	践行文明就餐方式	• 制定《餐饮业分餐制设施条件与服务规范》 • 推行效果不佳
2016年	《中国居民膳食指南（2016）》发布	满足公众健康需求	• 为专业人员提供参考 • 公众提供健康科普 • 餐制普及度不高

面临的一个新挑战。

（2）分餐制在一定程度上会增加餐厅的服务成本，如服务流程、备餐时间等。尤其在就餐高峰期，门店的翻台率可能受到一定影响，对营业收益产生冲击。若要提高翻台率，则需要从经营管理、菜品口感、就业培训、顾客服务等多方面进行优化与创新；还需要通过独特化经营创造消费需求空间，扩大竞争优势。但是，这些步骤为对餐饮企业的正常经营带来众多不确定性。

2.5 疫情冲击造成餐饮企业推进分餐制的动力不足

新冠肺炎疫情对餐饮业影响较大。据国家统计局数据显示：2020 年第一季度全国餐饮收入仅为 6 026 亿元，相比 2019 年同期的 10 644 亿元，降幅达 44.3%，呈现断崖式下跌；2020 年上半年收入为 14 609 亿元，同比下降达 32.8%，其中 1—6 月份同比下降分别为 43.1%③、46.8%、31.1%、18.9%、15.2%④（图 1）——营业收入虽稳中回升，但疫情冲击仍未完全消解。

总体来看，我国 2019 年餐饮业的原材料、房租和人力支出是占比最高的 3 项成本（图 2），并且 2016—2018 年持续上升，呈现出毛利低、对现金流依赖程度强等特点，而疫情的暴发使得整个行业进入寒冬期。在此背景下，分餐制作为一种新模式推行，对餐饮企业而言，既要参与消费者新习惯的培育，又要面对疫情与分餐叠加带来的成本压力，客观上造成推进动力不足的现象，甚至可能产生一定的消极甚至抵触情绪。

3 对策与建议

3.1 积极引导，营造利于推动分餐制的良好社会氛围

加大宣传力度，统一印制推行分餐制的海报、告示牌等宣传资料，采用进机关、进社区、进校园等方式，在全社会范围内普及分餐制和健康饮食等相关知识，讲述分餐—合餐的历史文化故事，促进公众对分餐理念的接受。

创新宣传方式，充分发挥新媒体的传播优势，借助知名网络平台和综艺节目，邀请有正能量和影响力的公众人物参与，扩大分餐制宣传的影响力。结合社区、机关、学校的党团建设活动，强化多部门联动，组织形式多样、生动活泼、参与度高的宣传活动，充分发挥党员、团队等带头示范作用，加快营造良好的

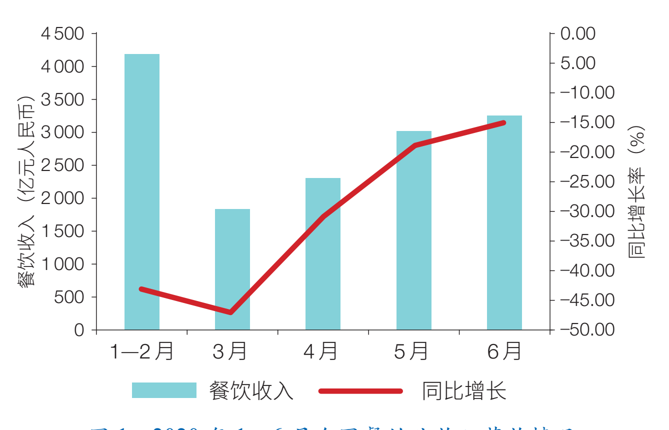


图 1 2020 年 1—6 月全国餐饮业收入营收情况
数据来源：国家统计局

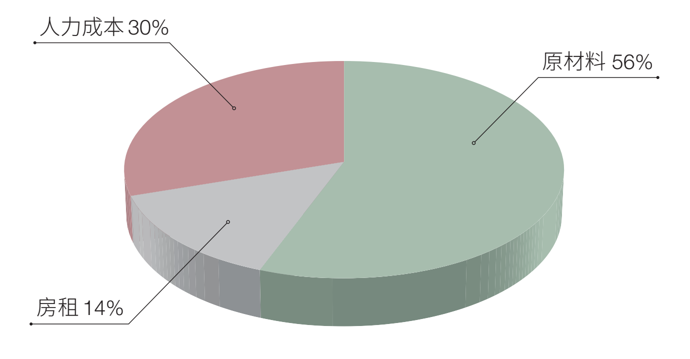


图 2 2019 年我国餐饮业排名前 3 的成本占比
数据来源：2019 年中国餐饮业年度报告

③ 国家统计局将 2020 年 1—2 月数据进行了合并计算。
④ 国家统计局 . 市场销售持续回升 消费方式创新发展 . [2020-07-17]. http://www.stats.gov.cn/tjsj/zxfb/202007/t20200717_1776797.html.

社会氛围。

3.2 先易后难，有序推动分餐制的普及

按照先易后难的原则：① 在全社会各类集体聚餐场合普及公筷公勺、位上分餐、自取分餐等方式。引导并提高公众对分餐制的接受度和适应力，增进对分餐制必要性的认识。② 针对重点区域、重点行业和重点人群，开展分餐制的针对性宣传和参与活动。以“北上广深”等一线城市为突破口，以中高端餐饮和旅游团餐为重点，针对经济条件好、文化程度高的机关事业单位、白领等群体和新事物接受能力强的大、中、小学生为主力军，逐步实行分餐，以点带面加以推广。③ 推动分餐制由社会餐饮逐渐渗透至家庭。提倡家庭文明就餐，促使餐饮文化由“爱面子”向“重文明”转变，由“讲排场”向“求健康”转变，推动分餐制成为社会崇尚文明、健康饮食的新风尚。

3.3 多方联合，加强技术研发和标准制定

结合分餐需求，推动餐饮业新技术和新设备的研发与应用，开发节能、高效、环保的厨房炊具、餐具和洗涤设备等，推动行业节本增效。由行业协会牵头，龙头企业带动，创新食材处理方式，联合研发具有区域特色、适合分餐的新菜品。通过业内推荐、新品试吃、线上投票、顾客回访等方式，增加企业与消费者之间的互动，加大新菜品的研发与推广。

建议由行业协会牵头、龙头企业引领，联合制定分餐服务标准；针对不同菜系特点和可能的问题，制定可操作性的服务流程，提出明确的保障措施和管理手段等。鼓励行业协会围绕分餐流程优化、分餐效率、细节化服务技巧等方面组织相关培训，提供专家咨询、现场指导等服务；针对不同菜系、不同餐饮企业，推荐不同的分餐制流程与模式。通过线上和线下积极推广行业实践经验与成果，推动分餐示范店和示范区建设，择优命名一批“分餐示范店”，打造标准化示范样板。

3.4 出台帮扶政策，适时加强考核与监管

积极推出餐饮企业的帮扶政策，尽快消除疫情对行业的负面影响。以分餐措施响应时间为衡量标准，给予先执行者一定优惠，鼓励更多餐饮企业率先实施分餐制。

各地可以根据具体情况，设计、出台分餐制评价考核体系；适时制定相关法规，在餐饮企业的评级与考核中，将“公筷公勺”“分餐制”等推行情况，纳入卫生监督范和考核评比范围；持续跟进监管，以制度刚性增强餐饮企业推行分餐制的主动性。

围绕分餐制，抓紧制定相关餐桌文明行为规范；在学校、机关、企事业单位开展相关评比活动；将餐桌文明考核纳入文明城市、卫生城市等考核体系，增强推行分餐制的执行力。

参考文献

1 山东舜和酒店集团, 中国饭店协会, 中国烹饪协会, 等. 餐饮分餐制服务指南（GB/T 39002-2020）. 北京: 中国质检出版社, 2020.

2 周明珠, 马冠生, 陈萌山. 推行国民分餐制的历史渊源与现实考量. 中国食物与营养, 2020, 26(7): 5-8.

3 刘容. 中国古代用餐方式的衍变. 文化学刊, 2014(4): 151-154.

4 李洪兴. “公筷公勺”彰显文明新风. 人民日报, 2020-06-22(05).

5 刘晓洁, 黄琼. 食育在中国. 北京: 科学普及出版社, 2019: 10-15.

6 李艳丽, 程时秀, 杨康, 等. 2013—2018年十堰市哨点医院食源性疾病主动监测数据分析. 公共卫生与预防医学, 2020, 31(5): 57-60.

7 Gustavsson J, Cederberg C, Sonesson U, et al. Global food losses and food waste—Extent, causes and prevention. FAO: Rome, 2011.

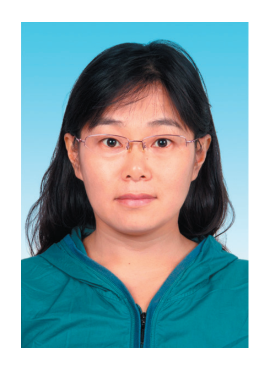
8 成升魁, 金钟浩, 刘刚, 等. 中国城市餐饮食物浪费报告. 北

京: 中国科学院地理科学与资源研究所, 2018.

9 张盼盼, 白军飞, 刘晓洁, 等. 消费端食物浪费: 影响与行动. 自然资源学报, 2019, 34(2): 437-450.

10 林海聪. 分餐与共食——关于中国近代以来的汉族饮食风俗变革考论. 民俗研究, 2015, (1): 112-117.

11 中国饭店协会. 2017年中国餐饮业年度报告. 无锡: 中国饭店协会, 2017.



刘晓洁　中国科学院地理科学与资源研究所副研究员。中国学生营养与健康促进会学生健康教育分会第一届理事会委员，首都保健营养美食学会食育专业委员会副主任委员，中国科学院食育研究小组负责人。主要从事可持续的食物系统与政策研究。先后主持国家自然科学基金委面上项目、青年基金项目，并承担国家自然科学基金重点项目课题、国家重点研发计划课题、中国科学院重点部署项目课题等 10 余项。近 3 年来，作为课题负责人，承担中国科学院科技扶贫任务，在内蒙古库伦旗开展食育扶贫工作。E-mail: liuxj@igsnrr.ac.cn

LIU Xiaojie　Associate Professor of Institute of Geographic Sciences and Natural Resources Research, Chinese Academy of Sciences (CAS), member of the First Council of the Branch of Student Health Education of the Chinese Association for Student Nutrition and Health Promotion, deputy director of Food Education Professional Committee of the Capital Healthcare and Nutrition Cuisine Society, director of the Food Education Research Team of CAS. Her main research field focuses on sustainable food system and policy. She has presided over more than 10 projects sponsored by the National Natural Sciences Foundation of China's General Program, Young Scientists Fund, and Key Program, National Key Research and Development Program of China, and Key Deployment Program of CAS. In the past three years, as the project leader, she has been undertaking the scientific and technological poverty alleviation task of the Chinese Academy of Sciences, and has started food education and poverty alleviation in Kulun Banner, Inner Mongolia, China. E-mail: liuxj@igsnrr.ac.cn



程书波　河南理工大学安全与应急管理研究中心主任、副教授。主要从事安全与应急管理研究与教学工作，在国内外重要期刊发表学术论文30余篇。E-mail: shubohpu@163.com

CHENG Shubo　Associate Professor, Director of Safety and Emergency Management Research Center of Henan Polytechnic University. He has mainly engaged in research and teaching on safety and emergency management, and published more than 30 academic papers. E-mail: shubohpu@163.com

■责任编辑：武一男

*Corresponding author